



Unsere Speisekarte

HOTEL★★★★S
Sassella
RISTORANTE
JIM



*Chef Zeno Bernasconi
mit seinem Küchenteam*



Willkommen im Hotel Sassella - Restaurant Jim

Seit 1908 empfängt unsere Familie Gäste und Reisende mit demselben Geist: sie sollen sich wie zu Hause fühlen.

Hier ist Tradition keine Erinnerung, sondern ein solides Fundament, auf dem wir aufbauen.

Jeden Tag wählen wir die besten Produkte aus unserer Region aus und respektieren ihre Saisonalität und Identität.

Wir verarbeiten sie mit modernen Techniken, Präzision und Kreativität. Das Ergebnis ist eine Küche, die überrascht, ohne ihre Seele zu verlieren. Ungewöhnliche Kombinationen, feine Ausgewogenheit, authentische Aromen.

Ein professioneller Service, stets herzlich und aufrichtig.

Ein junges, neugieriges und leidenschaftliches Team.

Für uns ist Gastfreundschaft eine Geste, keine Formel.

Und jedes Gericht ist ein Dialog zwischen Vergangenheit und Zukunft.

Informationen für unsere Gäste



UNSERE SPEISEKARTE WIRD REGELMÄSSIG ENTSPRECHEND DER SAISONPRODUKTE ANGEPASST.

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 bitten wir unsere geschätzten Gäste, das Personal über Allergien, Unverträglichkeiten oder ernährungsbedingte Krankheiten zu informieren, damit wir Ihnen den bestmöglichen Service bieten können.

Gerichte, die für Vegetarier und Zöliakie-Betroffene geeignet sind, sind mit den Symbolen gekennzeichnet:



VEGETARISCH



ZÖLIAKIE-FREUNDLICH

GEDECK € 3.50

Vorspeisen



SCIATT SU LETTO DI CICORIA CON EMULSIONE DI OLIO EVO
E ACETO DI MELE IGP DELLA VALTELLINA
FRITIERTE BUCHWEIZENKUGELN KÄSEGEFÜLLT
IN OLIVENÖLEMULSION UND VELTLINER APFELESSIG

€ 13 

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
DAME BEKLEIDET MIT BRESAOLA- KÄSESCHEIBEN
SO WIE MIT KLEINEN STEINPILZEN IN ÖL

€ 16 

"LASAGNETTA" DI ALETTA DI VITELLO CON SFOGLIA ALLA SEGALE,
FONDUTA DI CASERA VALTELLINA DOP SEMIGRASSO
FALSCHES KALBSHAXEN-LASAGNE MIT ROGGENPASTA,
HALBFETTE CASERA-VELTLINERKÄSE

€ 16

DARNA DI TONNO SCOTTATO CON SEMI DI SESAMO BIANCO TOSTATO
E CREMA DI CAVOLFIORE CON ALICI DEL CANTABRICO
GEBRATENE THUNFISCH-DARNE MIT GERÖSTETEM WEISSEM SESAM
UND BLUMENKOHLCREME MIT SARDELLEN AUS KANTABRIEN

€ 18 

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE,
CREMOSO ALLE ERBE, MELE SENAPATE E ANACARDI
PIEMONTESE FASSONA-RINDERTATAR,
KRÄUTERCREME, SENFMARINIERTER ÄPFEL UND CASHEWKERNE

€ 18 



BACCALÀ PORTOGHESE CBT
CON CANDELA DI BURRO ALLE ERBE ALPINE
PORTUGIESISCHER KABELJAU
SCHONEND BEI NIEDRIGTEMPERATUR GEGART
MIT ALPENKRÄUTERNBUTTER KERZE

€ 18



Erste Gänge

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"
MANFRIGULI: SEIT 1970 EINE VON UNSEREN TYPISCHEN SPEZIALITÄTEN
(GRATINIERTE CRESPELLE MIT KÄSE UND BROT GEFÜLLT)

€ 14



PIZZOCCHERI VALTELLINESI
PIZZOCCHERI: TEIGWAREN AUS BUCHWEIZEN MIT KÄSE,
WIRSING UND KARTOFFELN

€ 14



TORTELLI RICOTTA E RADICCHIO TREVIGIANO,
CREMA DI ROQUEFORT DOP LA CAVE E SPADA FUMÉ
RICOTTA- UND TREVISO-RADICCHIO-TORTELLI,
ROQUEFORTCREME UND GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH

€ 16



RISOTTO TENUTA MARGHERITA
STRIGOLI DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE,
PISTACCHIO, CARDAMOMO
RISOTTO TENUTA MARGHERITA,
JULIENNE VOM SAN-DANIELE-ROHSCHINKEN, PISTAZIE, KARDAMOM

€ 17



CREMA PARMENTIER CON PANCETTA CROCCANTE
E POLVERE DI PORCINI

PARMENTIER-KARTOFFELCREME
MIT KNUSPRIGEM PANCETTA UND STEINPILZPULVER

€ 12



NEW

Platto del Buon Ricordo (Gericht der guten Erinnerung)



KARTOFFELGNOCCHI
MIT 2 JAHRE GEREIFTEM BITTO G.U., BRESAOLA DELLA
VALTELLINA G.G.A.-SPÄNEN, NUSSBUTTER

€ 16

Hinweis: Um den Vietri-Keramikteller als Geschenk zu erhalten,
ist es erforderlich, das komplette Degustationsmenü zu wählen.

Fleischgerichte

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA
GEGRILLTER "ZIGEUNER":
RINDFLEISCHSPIESS MIT SPECK

€ 20



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA
AI PEPI ORIENTALI
ZART GEGARTES Ferkelfilet
MIT ORIENTALISCHEN PFEFFERSORTEN

€ 21



TENTACOLO DI POLPO ALLA PLANCIA
CON OLIVE TAGGIASCHE, PATATE E DATTERINO
OKTOPUSTENTAKEL VOM GRILL
MIT TAGGIASCA-OLIVEN, KARTOFFELN UND DATTERINO-TOMATEN

€ 26 

GANASCINO DI VITELLO IN LENTA COTTURA AL SASSELLA RISERVA,
PURE' DI PATATE 1.1 AL BURRO DI NORMANDIA E RIGATINO CROCCANTE
KALBSBÄCKCHEN IN LANGSAMER GARUNG MIT ROTWEIN SASSELLA,
KARTOFFELPÜREE 1.1 MIT BUTTER AUS DER NORMANDIE
UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK

€ 26 

ENTRECÔTE DI SCOTTONA 24 MESI ALLA GRATELLA
GRILLIERTE ENTRECÔTE VON 24 MONATE GEREIFTEM FÄRSEN RIND

(GR. 250) 
€ 26

LINGOTTO DI CONTROFILETTO DI CERVO 48° AL CUORE,
GNOCCHETTI RUSTICI AGLI SPINACI E RIDUZIONE DI SFORZATO
HIRSCHRÜCKENMEDAILLON, KERNTemperatur 48 °C,
SPINATGNOCCHETTI UND SFORZATO-WEINREDUKTION

€ 30 

FILETTO DI SCOTTONA CON CARCIOFI PADELLATI,
CREMA AL PARMIGIANO "GENNARI" E PINOLI TOSTATI
JUNGBULLENFILET MIT GEBRATENEN ARTISCHOCKEN,
GENNARI-PARMESANCREME UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

€ 30 



Das Degustationsmenü zur guten Erinnerung

LA DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI CON
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
DAME BEKLEIDET MIT RINDFLEISCH
UND KÄSESCHNITTEN SO WIE MIT KLEINEN STEINPILZEN IN ÖL

◦
GNOCCHI DI PATATE AL BITTO DOP "2 ANNI"
CON FILANGÈ DI BRESAOLA VALTELLINA IGP
AL BURRO NOCCIOLA
KARTOFFELGNOCCHI
MIT 2 JAHRE GEREIFTEM BITTO G.U., BRESAOLA DELLA VALTELLINA
G.G.A.-SPÄNEN, NUSSBUTTER

◦
LA DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP
E POLENTA TARAGNA
WÜRFEL VOM RINDERFILET MIT BITTO DOP-CREME
UND TARAGNA-POLENTA

◦
GELATO FIOR DI LATTE
MANTECATO AL BRAULIO
FIOR-DI-LATTE-EIS
VERFEINERT MIT BRAULIO

€ 60



Mit Veltliner Weinkombination am Glass
(Bianco Terrazze Retiche Igt, Valtellina Superiore Docg, Sforzato
Docg)
ZUSCHLAG € 15

BEIM GENUSS DIESES MENÜS ERHALTEN SIE ALS GESCHENK
DEN HANDBEMALTEN TELLER DES BUON RICORDO,
ANGEFERTIGT VON DEN KERAMIKMEISTERN AUS VIETRI SUL MARE.

TIMBALLO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA
AUBERGINEN-PARMESAN-TIMBAL

€ 15



Käse

SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE
SPEZIELLE AUSWAHL FÜR KÄSEFANS MIT NÜSSEN,
HONIG UND MARMELADE

€ 15



IL BITTO DOP, IL CASERA VALTELLINA DOP,
LO SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO
TYPISCHER VELTLINER KÄSE

€ 10



Für unsere kleinen



LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

KLEINE 'PENNE' MIT TOMATENSOSSE ODER BOLOGNESE

€ 10

IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

KLEINER RISOTTOPORTION MIT SAFRAN

€ 10

LA MILANESE CON PATATINE FRITTE

PANIERTES KALBSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

€ 12

IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO

ALLA PIODA CON PATATE

KLEINER ZIGEUNERSPIESS MIT POMMES FRITES

€ 12

Nachtisch

PANNA COTTA AI SAPORI INVERNALI
PANNA COTTA MIT WINTERLICHEN AROMEN

€ 8  

TIRAMISÙ CLASSICO
UNSER "TIRAMISU"

€ 8 

CRÈME BRULÉE ALLO ZENZERO
INGWER-CRÈME-BRÛLÉE

€ 8  

FRITTELLE DI MELE GOLDEN IGP DELLA VALTELLINA
E GELATO ALLA CANNELLA
APFELKÜCHLEIN AUS VALTELLINA GOLDEN-ÄPFELN MIT ZIMTEIS

€ 10 

TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE MORBIDO,
GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA
SCHOKOLADEN-KUCHEN MIT WEICHEM KERN,
RAHMGLACE UND SCHLAGSAHNE

€ 10 

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI
SAMMLUNG VON ZARTBITTERSCHOKOLADE

€ 6  

